

報道機関各位
プレスリリース2017年3月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-046

レストラン激戦区「梅田」の訪日外国人も意識 「串揚げ」から、「天ぷら」へ

2017年4月1日（土）より 大阪新阪急ホテルにて

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田 1-1-35 総支配人：今井 善夫^{いまい よしお}）では、2017年4月1日（土）より日本料理・串揚げ「なにわ橋」の業態変更をいたします。

現利用者層である50～70代女性への更なるアプローチとともに、訪日外国人の飲食利用促進のため「食べたい日本食」ランキング上位である「天ぷら」を導入。生まれ変わった繊細な技と味をお楽しみください。



《当店の天ぷらポイント》

1. 綿の実から採れる「綿実油」^{めんじつゆ}をブレンドした天ぷら油と「ルイボスティー」入り衣で、サクッと軽い食感に素材の持ち味をキープしながら、サクッと軽い食感をお届けするために、水の代わりにお茶（ルイボスティー）を使用しています。天出汁は、鹿児島県枕崎産の鰹節と北海道産の真昆布からとり、塩は、ヒマラヤ産ピンク岩塩をご提供します。
2. 塩で食べるのがおすすめ。素材を活かす「創作天ぷら」
例えば、海老の天ぷらは、香りづけに桜海老の粉末を入れる等、極力“塩だけで食べて欲しい”という料理長のこだわりが光ります。
3. 天ぷらの新たな美味しさをご提案。ランチ限定「牛天重膳（ぎゅうてんじゅうぜん）」（2,300円）
オーストラリア産牛フィレ肉を贅沢に天ぷらに。鶏天ならぬ、牛天を井に仕上げました。

《店舗概要》

【開店日】2017年4月1日（土）11：30～ **オープン**

【店名】日本料理・天ぷら「なにわ橋」

【営業時間】〔ランチ〕11：30～17：00

〔ディナー〕17：00～21：30（ラストオーダー 20：45）

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6372-5261（直通）

牛天重膳の
黄味衣にも
ご注目！



※写真はいずれもイメージです

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当／筒井 愛美・二俣 敬一郎^{つつい まなみ かたまた けいいちろう}

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております